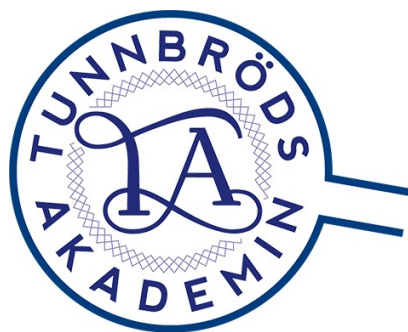


Tunnbrödet – från hagen till magen

Pedagogisk filmhandledning



Varför en film om tunnbröd från hagen till magen?

De flesta människor i Sverige idag lever långt ifrån jordbruk och livsmedelsproduktion. Vi handlar den allra mesta maten i dagligvarubutiker och konsumerar gärna mat på restauranger, kaféer och snabbmatskedjor. Men när funderade du senast på varifrån mjölet i brödet kommer eller vem som skördade tomaten du just la i varukorgen?

Även om medvetenheten kring hållbar mat har ökat de senaste åren så är fortfarande själva livsmedelskedjan ofta höljd i ett dunkel. Det är lättare att fokusera på var maten är producerad – nära eller långt bort – och om den är ekologisk eller inte, i stället för att tänka på alla människor och arbetsinsatser som ligger bakom den produkt vi vill ha.

Med kortfilmen *Tunnbrödet – från hagen till magen* vill vi på ett lättamt och vackert sätt illustrera tunnbrödets väg från hagen till magen. Förhoppningsvis väcker filmen tankar hos dig själv och inspirerar dig till att visa filmen för fler. Kanske blir det startskottet för ett temaarbete i skolan eller en studiecirkel i hembygdsföreningen? Det finns så mycket kvar att utforska, berätta och upptäcka om tunnbröd och hur det blir till. Med den här pedagogiska filmhandledningen hoppas vi att det blir ännu lättare att komma igång.

Välkommen med på resan!

Filmen och handledningen är framtagen i samarbete med:



Europeiska jordbruksfonden
för landsbygdsutveckling. Europa
investerar i landsbygdsområden



Fakta om filmen

Titel	Tunnbrödet – från hagen till magen
Film & klipp	Peter Hoelstad
Projektledare	Margareta Englund
Längd	8:06 minuter
År	2022
Skådespelare	Melody Ranler Liam Öhman Roger Olsson Anna Larsson Fidel Mengistab
Finansiärer	Projekt Kulturarv möter framtid/Långheds bygdegård, EU:s Jordbruksfond för landsbygdsutveckling/Leader och Tunnbrödsakademin.
Rättigheter	Filmen är fri att använda i sin helhet för privat bruk och vid allmänna sammankomster.
Kontakt	Tunnbrödsakademin, e-post: info@tunnbrodsakademin.se

Tips på ämnesingångar i skolan

ÅRSKURS	ÄMNE/TEMA	UPPGIFT
Låg	Hemortens historia	Intervjua äldre personer om deras matvanor. Hur var det att vara barn för 100 år sedan? Studiebesök hos en bonde.
Låg	Årstider	Hur ser bondens år ut?
Låg	Bild/svenska	Framtidens mat, hur ser den ut? Rita och berätta.
Låg Mellan	Temadag/hemkunskap	Baka tunnbröd. Går lika bra i vanlig ugn som på elektisk häll, bakstål på en grill eller i vedeldad ugn. Provsmaka olika sorters tunnbröd och gör enkla recept på hur tunnbröd kan ätas med olika nyttiga och mättande pålägg.
Mellan	Svenska	Förklara begrepp och rita/illustrera dem: hektar, kvarn, sädeslag, kretslopp, plog, harv, skördetröska, o s v.
Mellan Hög	Matematik	Beräkna/skriva recept. Beräkna priser på matvaror förr och nu: Vad kostade en matkasse 1970 jämfört med idag?
Hög	SO/Samhällskunskap Historia	Hur har livsmedelsproduktionen förändrats genom århundraden? Räcker maten vi producerar till alla människor i hela världen? Hur stora spannmålsskördar gav lantbruket 1850, 1900 och 1950 jämfört med idag? Fördjupningsarbete om teknikutveckling/industrialisering.

Hög	NO/Naturkunskap	<p>Vad är biologisk mångfald och varför är det viktigt?</p> <p>Hur upprätthåller vi biologisk mångfald och vad hotar biologisk mångfald?</p> <p>Människans påverkan på naturen.</p> <p>Kretsloppet</p> <p>Fotosyntes</p>
Hög	Svenska	<p>Argumenterande text om livsmedelsförsörjning.</p> <p>Läsa litteratur (romaner och noveller) om livet på landet i Sverige och andra delar av världen.</p>
Alla	Svenska som andra språk	Läsa litteratur om Sverige förr.
Alla	Hemkunskap	<p>Visa filmen som introduktion till hela ämnet.</p> <p>Baka tunnbröd, traditionellt och innovativt (smaksättning, användningsområden, utematlagning o s v.)</p> <p>Tunnbröd från olika länder – skillnader och likheter (mjöl, kryddor, degvätska, användningsområden, bakmetoder etc.)</p>
Alla	Matsalen	<p>Skapa matglädje! Buffé med tunnbröd och maträtter från olika delar av världen.</p> <p>Visa kopplingen till det lokala lantbruket.</p> <p>Bjud in en bonde till skollunchen!</p>

Tips på ämnesingångar i en studiecirkel

ÄMNE	FRÅGESTÄLLNING
Fotografi	<p>Gör upprop till privatpersoner om att få låna fotografier som visar äldre bilder på lantbruket, livsmedelsproduktion, affärer, kaféer, bagerier, arbetet på gården e t c.</p> <p>ATT GÖRA:</p> <ul style="list-style-type: none">• Scanna in bilderna digitalt. Lägg upp på sociala media, hemsida eller i digital bildbank.• Gör en utställning.• Sammanställ bilderna i en bok/skrift.
Berättelser	<p>Bjud in till berättarcafé med olika teman, t ex:</p> <p>Brödminnen Minnen från slåttern Minnen från ladugården/fäboden Minnen från köket/spisen/bagarstugan Minnen från tunnbrödsfabriken/bageriet</p> <p>ATT GÖRA:</p> <ul style="list-style-type: none">• Spela in på band, filma eller ta anteckningar.• Skriv artiklar till lokaltidningens sida med "Läsartexter" som finns i många tidningar.• Förvara materialet säkert i arkiv för framtiden.
Intervjuer	<p>Intervjua personer (unga eller/och gamla) om deras matvanor, vad de odlar idag, vad de åt förr, synen på råvaror – hur har den ändrats över tid? (blodmat, inälvsmat, grönsaker), tidigare och nu yrkesverksamma bagare.</p> <p>ATT GÖRA:</p> <ul style="list-style-type: none">• Spela in på band, filma eller ta anteckningar.• Berätta i sociala media, på hemsidor.• Förvara materialet säkert i arkiv för framtiden.
Aktivitetsdag	<p>Bjud in till temadagar: "Så åt vi förr", "Världens mat", "Mat från gården", "Bröd från när & fjärran".</p> <p>ATT GÖRA:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bjud på äldre maträtter, maträtter från olika delar av världen.• Tillaga maten tillsammans.• Uppmana att besökarna kommer klädda i tidsenliga kläder.• Bjud in media att närvara.• Bjud in historiker/föreläsare/forskare som kan berätta mer.

Matlagning	<p>Kurs i tunnbrödsbakning, matkultur och kreativ matlagning. Bjud in deltagare från olika delar av världen.</p> <p>ATT GÖRA:</p> <ul style="list-style-type: none">• Baka olika regionala varianter av tunnbröd. Experimentera med ingredienser och smaksättning (potatis, ärtor, blod, björksav, o s v).• Baka olika internationella varianter av tunnbröd. Diskutera matkultur och råvaror från olika delar av världen.• Köp tunnbröd och gör mättande och goda tunnbrödsmörgåsar, experimentera med nya pålägg och smakkombinationer.
------------	---

Läs mer!

Tunnbrödet – en läcker historia, Tunnbrödsakademin. 2019.

Det svenska brödet, Åke Campbell. 1950.

Allmogekost, Nils Keyland. 1919.

Spannmål – Svenska lantsorter, Matti Viking Leino. 2017.

Bröd och bak i kök och stuga, Helena Palén-Olofsson. 1987.

www.matkult.se Webbplats som tillhandahålls av ISOF, Institutet för språk och folkminnen.